附件2

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）大肠菌群**

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399-2016）中规定，从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤10CFU/g），则这种情况是允许的；若≤2个样品的结果（X）位于m值和M值之间（10CFU/g＜X≤102CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有3个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（＞102CFU/g），则这种情况也是不允许的。食品中检出大肠菌群不合格提示食品可能受到肠道致病菌污染，人食用后可能会出现呕吐、腹泻等消化道症状。

**（二）铅**

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，水产制品（海蜇制品除外）中铅(以Pb计)限量为1.0(干重计)mg/kg；新鲜蔬菜（芸薹属类蔬菜、叶菜类蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中铅(以Pb计)限量为0.1mg/kg。铅蓄积在体内可能会影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。

**（三）糖精钠**

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍的蔬菜中糖精钠（以糖精计）最大使用量为0.15g/kg。糖精钠对人体无任何营养价值，长期过量食用糖精钠超标的食品，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。

**（四）脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸及其钠盐因对霉菌具有较强的抑制作用而被广泛用作防腐剂使用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，生湿面制品、非发酵性豆制品、饮料中均不得使用脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。由于脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。

**（五）甜蜜素**

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30-40倍，为非营养型甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍的蔬菜中甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)最大使用量为1.0 g/kg。长期食用甜蜜素超标的食品，可能会对代谢排毒能力较弱人群的健康产生一定的影响。

**（六）苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍的蔬菜中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）最大使用量为1.0g/kg。苯甲酸及其钠盐虽然安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积，但若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

**（七）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。我国允许使用的食品防腐剂为低毒、安全性较高的品种，但长期过量食用防腐剂超标的食品可能会对人体健康造成一定的损害。

**（八）酒精度**

酒精度又叫酒度，是酒类的一个重要理化指标，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。《露酒》（GB/T 27588-2011）中规定，露酒的实际酒精度应在标示值±1.0%vol的偏差范围内。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。酒中酒精度不达标会影响酒的品质及口感，此外由于产品实际酒精度与明示指标不符也可能对消费者构成欺骗行为。

**（九）菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399-2016）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤104CFU/g），则这种情况是允许的；若≤2个样品的结果（X）位于m值和M值之间（104CFU/g＜X≤105CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有3个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（＞105CFU/g），则这种情况也是不允许的。食品的菌落总数超标，说明产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。消费者食用菌落总数超标严重的食品，容易患痢疾等肠道疾病，会引起呕吐、腹泻等症状。

**（十）霉菌**

霉菌是用来判定食品在加工过程中被污染的程度及卫生质量的指标。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）中规定，饮料中霉菌应≤50CFU/g。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，使食品失去食用价值，并可能产生真菌毒素，造成人体内分泌紊乱、免疫抑制等问题。

**（十一）山梨酸及其钾盐**

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，熟肉制品中山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)最大使用量为0.075g/kg；餐饮食品中不得使用山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。山梨酸及其钾盐是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢为二氧化碳和水排出体外。但如果长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

**（十二）镉**

镉是一种重金属元素，其蓄积性较强。镉进入人体后会与金属硫蛋白结合，导致镉排泄缓慢。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，甲壳类水产品中镉（以Cd计）限量为0.5mg/kg。人体长期食用镉超标的食品会引起慢性镉中毒，其症状被称为“痛痛病”，源于镉对肾脏和骨骼的破坏。镉在肾脏中累积，最后导致肾衰竭；在骨骼中会造成骨软化和骨质疏松。更重要的是，镉中毒具有长期性，即使停止食用镉污染的食品，其中毒症状依然会持续。

**（十三）克百威**

克百威是一种具有内吸、触杀和胃毒作用的氨基甲酸酯类杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，豆类蔬菜中克百威（克百威和3-羟基克百威之和，以克百威计）最大残留限量值为0.02 mg/kg。克百威对鱼类、鸟类及野生动物有害。对在施药区觅食的鸟类可能致命，这种误食致死的鸟尸可能还会对其他鹰类及肉食鸟类造成危险，并且该农药不易降解，容易造成环境污染。

**（十四）2，4-滴和2，4-滴钠盐**

2，4-滴和2，4-滴钠盐是选择性内吸传导激素型化学制剂，对植物有强烈的生理活性。在低浓度下属植物生长调节剂类物质，有促进细胞分裂、防止落花、提高座果率、促进果实膨大，增加产量、形成少籽或无籽果实、早熟等作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，橘中2，4-滴和2，4-滴钠盐最大残留限量值为0.1 mg/kg。2，4-滴和2，4-滴钠盐对人畜低毒，少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用2，4-滴和2，4-滴钠盐残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（十五）阿维菌素**

阿维菌素是一种抗生素类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有广谱、高效、低残留等特点。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，油麦菜中阿维菌素最大残留限量值为0.05mg/kg；梨中阿维菌素最大残留限量值为0.02mg/kg。少量的阿维菌素残留不会引起人体急性中毒，但长期食用阿维菌素残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（十六）倍硫磷**

倍硫磷具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，茄果类蔬菜、豆类蔬菜中倍硫磷最大残留限量值均为0.05 mg/kg。少量的倍硫磷残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（十七）噻虫胺**

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，根茎类蔬菜中噻虫胺最大残留限量值为0.2mg/kg；芹菜中噻虫胺最大残留限量值为0.04mg/kg；香蕉中噻虫胺最大残留限量值为0.02mg/kg；豆类蔬菜中噻虫胺最大残留限量值为0.01mg/kg。长期食用噻虫胺超标的食品可能会引起恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等症状。

**（十八）噻虫嗪**

噻虫嗪是具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，荚可食豆类蔬菜（菜豆除外）、葱中噻虫嗪最大残留限量值均为0.3mg/kg；香蕉中噻虫嗪最大残留限量值为0.02mg/kg。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**（十九）吡虫啉**

吡虫啉是一种内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，香蕉中吡虫啉最大残留限量值为0.05mg/kg。食用吡虫啉超标的食品可能会导致恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等症状。

**（二十）吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂，用于防治主要的植物病害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，荔枝中吡唑醚菌酯最大残留限量值为0.1mg/kg。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**（二十一）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯**

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种具有触杀和胃毒作用的拟除虫菊酯类农药。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，荔枝中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留限量值为0.1mg/kg；根茎类和薯类蔬菜（马铃薯除外）中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留限量值为0.01mg/kg；浆果和其他小型水果[枸杞（鲜）、猕猴桃除外]中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留限量值为0.2mg/kg。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯对皮肤有刺激作用，接触量大时会引起头痛、头昏、恶心、呕吐、双手颤抖等症状。

**（二十二）氯氰菊酯和高效氯氰菊酯**

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是非内吸性杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，属于拟除虫菊酯类性农药。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，荔枝中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯最大残留限量值为0.5mg/kg。食用食品一般不会导致氯氰菊酯和高效氯氰菊酯的急性中毒，但长期食用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**（二十三）草甘膦**

草甘膦，属于低毒除草剂，是一种非选择性的广谱除草剂，对多年生根杂草非常有效，所以茶树、茶园，采用草甘膦去除杂草。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，茶叶中草甘膦最大残留限量值为1mg/kg。长期食用草甘膦超标的食品会危及人体健康，并会造成肝肾、黏膜、神经、呼吸和心血管系统的损伤，严重者可危及生命。草甘膦虽然并没有直接喷在茶叶上，但是经过雨水的冲刷，渗透到土里的农药会被茶叶所吸收，导致茶叶中草甘膦超标。

**（二十四）地美硝唑**

地美硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，可用于治疗禽组织滴虫病等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，地美硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。长期大量食用检出地美硝唑的食品，可能在人体内蓄积，引起平衡失调以及肝肾功能损伤等。

**（二十五）敌敌畏**

敌敌畏是一种广谱性杀虫、杀螨剂，具有触杀、胃毒和熏蒸作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，瓜类蔬菜、茄果类蔬菜、仁果类水果（苹果除外）中敌敌畏最大残留限量值均为0.2mg/kg。敌敌畏挥发性强，对水体和大气可造成污染，易于通过呼吸道或皮肤进入动物或人体内。食用食品一般不会导致敌敌畏的急性中毒，但长期食用敌敌畏超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（二十六）毒死蜱**

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，根茎类和薯芋类蔬菜、叶菜类蔬菜（芹菜除外）中毒死蜱最大残留限量值均为0.02mg/kg；芹菜中毒死蜱最大残留限量值为0.05mg/kg。毒死蜱属中毒农药，在叶片上残留期一般为5至7天，在土壤中残留期较长，对鱼类及水生生物毒性较高，对蜜蜂有毒。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，并会影响胚胎的生长发育。

**（二十七）多西环素**

多西环素（强力霉素）是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体支原体感染。《食品安全国家标准 食品 中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，禽蛋中多西环素最高残留限量值为10μg/kg。长期食用多西环素残留超标的食品，可使病原体产生耐药性，对人体健康有一定影响。

**（二十八）甲氧苄啶**

甲氧苄啶是一种抗菌剂，适用于呼吸道感染、老年性慢性支气管炎、菌痢、泌尿系统感染、肠炎、伤寒、疟疾等症。与磺胺类药物及抗生物并用时具有明显增效作用。可治疗畜禽大肠杆菌引起的败血症、鸡白痢、禽伤寒、霍乱、球虫病、呼吸系统继发性细菌感染等。《食品安全国家标准 食品 中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，禽蛋中甲氧苄啶最高残留限量值为10μg/kg。长期摄入甲氧苄啶超标的动物性食品可能引起恶心、呕吐、腹泻和腹部不适。

**（二十九）恩诺沙星**

恩诺沙星为广谱杀菌药，对支原体有特效，对大肠杆菌、克雷白杆菌、沙门氏菌、变形杆菌、绿脓杆菌、嗜血杆菌、多杀性巴氏杆菌、溶血性巴氏杆菌、金葡菌、链球菌等都有杀菌效果。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星可用于猪、牛、羊、兔、鱼等食用畜禽、水产动物。其中鱼（皮+肉）中恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)最大残留限量值为100μg/kg。老年人、儿童及低免疫力人群摄入较多恩诺沙星不合格的产品，可引起轻度胃肠道不适、头痛、头晕等症状，并产生耐药性。

**（三十）二氧化硫残留量**

食品中的二氧化硫残留通常是指二氧化硫以及焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等无机亚硫酸盐残留的统称。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍的蔬菜中二氧化硫最大使用量为0.1 g/kg。若长期大量食用二氧化硫残留超标的食品，可能对人体健康造成危害，其毒性表现为胃肠道反应，如恶心、呕吐等。此外，还会影响钙吸收，使机体钙丢失。

**（三十一）氟虫腈**

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，叶菜类蔬菜中氟虫腈最大残留限量值为0.02 mg/kg。世界卫生组织表示，大量摄入含有高浓度氟虫腈的食品，会损害肝脏、甲状腺和肾脏。

**（三十二）黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质。其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，发酵豆制品中黄曲霉毒素B1应≤5.0μg/kg。黄曲霉毒素B1是黄曲霉寄生曲霉产生的次生代谢产物的一种。它对包括人和若干动物具有较强的毒性，其危害性在于对人及动物肝脏等组织有破坏作用, 能诱使动物发生肝部、胃部等部位的癌症。

**（三十三）磺胺类（总量）**

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌药，具有抗菌谱较广、性质稳定、使用简便等特性，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，鱼皮和肉中磺胺类（总量）最高残留限量值为100μg/kg。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，禽蛋中磺胺类（总量）最高残留限量值为10μg/kg。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

**（三十四）孔雀石绿**

孔雀石绿属于三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。《中华人民共和国农业农村部公告第250号》中规定，该类药物为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。食用食品一般不会导致孔雀石绿的急性中毒，但长期食用孔雀石绿超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（三十五）氯霉素**

氯霉素一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《中华人民共和国农业农村部公告第 250 号》中规定，在动物性食品中禁止使用氯霉素。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起人体肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；此外，人体过量摄入氯霉素可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

**（三十六）咪鲜胺和咪鲜胺锰盐**

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐最大残留限量值为0.3 mg/kg。少量的咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

**（三十七）灭蝇胺**

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，豇豆中灭蝇胺最大残留限量值为0.5mg/kg。少量的灭蝇胺残留不会引起人体急性中毒，但长期食用灭蝇胺残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（三十八）尼卡巴嗪**

尼卡巴嗪主要用于预防鸡、火鸡等禽类球虫病，具有高效、低毒、性能稳定、抗药性小等特点，在饲料中使用后会在动物的肌肉和组织中产生不同程度的残留。《食品安全国家标准 食品 中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，尼卡巴嗪在鸡的肌肉和皮/脂中最高残留限量值为200μg/kg。长期食用尼卡巴嗪残留超标的食品可能会对人体健康产生危害。

**（三十九）水胺硫磷**

水胺硫磷为有机磷杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花虫害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，豆类蔬菜中水胺硫磷最大残留限量值为0.05mg/kg。水胺硫磷属于高毒农药，主要通过食道、皮肤和呼吸道引起中毒。少量的水胺硫磷残留不会引起人体急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（四十）氧乐果**

氧乐果是一种内吸性强，杀虫活性高的杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，豆类蔬菜、热带和亚热带水果中氧乐果最大残留限量值均为0.02mg/kg。大部分喷洒的氧乐果会逸散在周围的土壤、大气、水体中，造成生态系统的污染，有可能会对环境生物产生潜在危害；蔬菜、水果中残留的氧乐果进入人体后对体内胆碱酯酶有抑制作用，可能会对人体造成各种急慢性毒性。

**（四十一）乙二胺四乙酸二钠**

乙二胺四乙酸二钠又叫做EDTA-2Na，作为食品添加剂广泛用作稳定剂、抗氧化剂、防腐剂、螯合剂、防止金属离子引起的变色、变质、变浊及维生素的氧化损失。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯、凉果中不得使用乙二胺四乙酸二钠。乙二胺四乙酸二钠在人体内不分解而排出，会造成人体缺钙，也可引起暂时性血压下降、肾脏障碍。

**（四十二）维生素C**

维生素 C又名抗坏血酸，在人体代谢过程中有非常重要的作用，是人体内重要的水溶性抗氧化维生素，参与羟化反应，具有抗氧化作用，能预防部分慢性病，还有解毒功能。企业标准《珠峰牌维生素C咀嚼片》[Q/AZF 0004S-2022 (34202203945S)]中规定，本产品维生素C含量范围为24-54[mg/片(0.8g)]。维生素 C 缺乏可引起骨质疏松。维生素C含量不符合企业标准要求的原因，可能是生产企业使用劣质原料或对原料质量把关不严，或未按照配方标准投料生产，或生产工艺设计不合理导致有效成分流失或分解等。

**（四十三）硒**

硒是人体必需的微量元素，具有抗氧化、保护心血管和心肌健康、增强免疫功能、对有毒重金属发挥解毒作用以及其他如促进生长、抗肿瘤等作用。企业标准《膳能牌多种维生素钙铁锌硒片（牛奶味）》[Q/KBT 0075S-2020 (3420200115S)]中规定，本产品硒含量范围为9-15[μg/片(1.2g)]。缺硒可引起谷胱甘肽过氧化物酶的活力下降，直接影响机体抗氧化系统的功能。另外，缺硒被认为是发生大

骨节病的重要原因。硒含量不达标的原因，可能是生产加工环节控制不严，如生产加工过程中搅拌不均匀，企业未按产品标签明示值或企业标准的要求进行添加等。

**（四十四）三唑磷**

三唑磷属于中等毒性非内吸有机磷广谱杀虫剂、杀螨剂、杀线虫剂，具有胃毒和触杀作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，豆类蔬菜中三唑磷最大残留限量值为0.05mg/kg。少量的三唑磷残留不会引起人体急性中毒，但长期食用三唑磷残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

二、建议

**（一）加强原辅料的把控**

食品原料的质量与卫生是食品质量安全的前提。食品生产经营单位应加强对所使用的原材料的质量管理，建立进货查验、索证索票和进货台账制度，查验供货者的许可证和包含必要检验项目的食品合格证明文件，不得采购腐败变质、发霉、质量不新鲜的食品原料，确保各种原辅料的质量符合标准的有关规定和要求。

**（二）加强食品出厂检验**

食品生产企业要强化重视出厂检验的意识，制定切合自身且不断完善的出厂检验制度；建立完善的检测条件对产品进行日常监管，制定出厂检验计划并严格执行，确保生产合格的产品；加强对生产成品的检测频率，进行自检或送往具有相关资质的检测机构进行检测；建立及健全产品召回机制，以应对突发产品质量问题。

**（三）加强运输、存储环境控制**

食品经营者应保证运输和装卸食品的容器、工具和设备清洁、无害，保证食品的经营环境和储存环境等符合与食品所需的环境，并及时清理变质、超过保质期及其他不符合标准要求的食品；针对特殊贮存要求的食品，食品经营者在运输、贮藏时应当符合食品安全所需要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

**（四）提高食品添加剂安全使用意识**

部分食品生产经营者为了追求经济效益，对食品添加剂过于依赖，但对食品添加剂使用要求却执行不到位。因此，应落实企业主体，加大对食品生产企业关于食品添加剂的相关法律法规和标准知识的宣传力度，进一步宣贯违法添加和滥用食品添加剂行为的危害性以及通过加大惩处等措施来提高食品生产企业的食品添加剂安全使用意识。

**（五）规范食用农产品药物的使用**

针对种养殖环节，种养殖户应严格按照药物说明书进行规范用药。加大对生产经营人员专业知识的培训，对种养殖基地、农户进行药物使用知识的培训力度，加强种养殖户对不同季节、不同农作物使用农药和畜禽使用兽药情况的了解。同时，建议有关部门加大对深圳各场所农产品的抽检力度，对发现的违法用药行为进行严厉处罚，并进一步加强对非食用物质的监管，加大针对性抽检的力度。